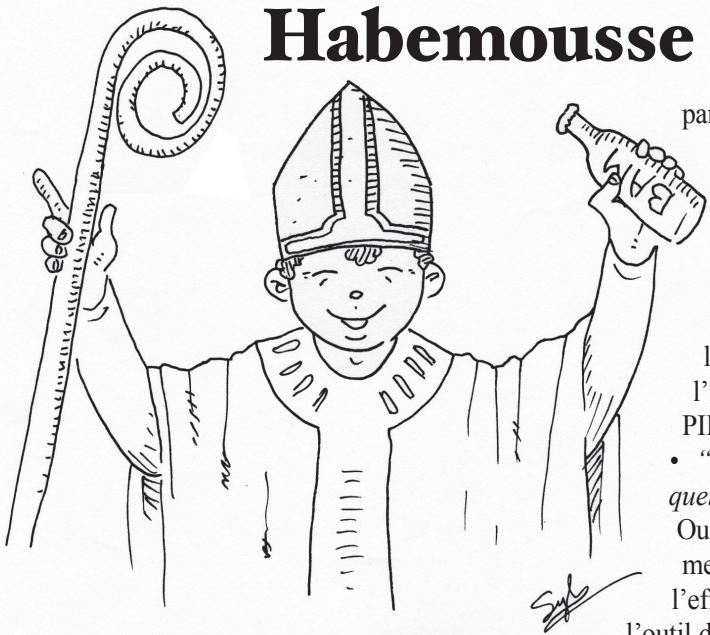


L'irrégulomadaire de la BAM



Journal écrit sans pression à parution irrégulière

“Bière qui roule, ramasse la mousse...”



Habemousse Babam !

particuliers représentés par les membres de la SCIC. Nous avons créé 5 catégories où chacun s’est inscrit : Salarié (1), Biérophiles (31), Acteurs du lien social (12), Professionnels liés à la filière (6) et Partisans de l’innovation locale et solidaire – PILS (33).

- “Sublim” ! Et vous “porter” quelque chose avec ça ?

Oui, un projet et ses investissements. Cette année le gros de l’effort porte sur la mise en route de l’outil de travail : une brasserie de 5 hl.

C’est fait : la BAM est en SCIC (Société Coopérative d’Intérêt Collectif)

• *C’est pas venu comme une envie de “pilsen” ?* Non, l’intention était là depuis le début. Elle s’est construite collectivement et en douceur dans une démarche associative. L’année 2012 a été déterminante pour franchir le cap. La création d’un emploi, la mise en place d’une filière brassicole biologique, le succès de nos premières ventes et l’engouement collectif ont pesé dans ce sens.

Lors de l’assemblée générale initiale du dimanche 3 février 2013, nous avons adopté les nouveaux statuts de la “BAM SCIC SARL à capital variable”. La BAM (Brasserie Associative de Montflours) est dorénavant constituée de 83 sociétaires rassemblant un capital de 13 820 €. La part sociale est de 20 €. La coopérative fonctionne sur le principe : 1 personne = 1 voix. Nous avons élu un comité de pilotage (10 personnes) et un gérant qui rendront compte chaque année de la bonne conduite du projet devant l’assemblée générale.

• *Vous n’êtes pas du genre à mettre la queue de charrue avant “piedboeuf”...* Pour nous, la SCIC est le statut le plus ouvert, le plus proche de nos valeurs et de notre projet. Il permet d’accueillir toutes personnes physiques et morales. Tout le monde peut participer à nos activités : être membre n’est pas une condition limitative. C’est aussi la seule société où le bénévolat est possible.

• *Non ? Et il n’y a pas de “kwak” ?* Si, forcément. Ce statut est soumis à certaines conditions : nous devons justifier de notre utilité sociale et de l’intérêt collectif. Nous avons travaillé l’utilité sociale de l’association dès 2011. Ce travail sert donc de base à nos statuts. Nous y avons défini des axes autour du territoire rural, de l’éducation populaire, de la convivialité, du brassage expérimental et artisanal. L’intérêt collectif se justifie au croisement d’intérêts

Nous avons budgétisé 26 500 € pour l’achat du matériel et l’aménagement de la brasserie. Les travaux sont presque terminés et la brasserie est opérationnelle. Le travail fait bénévolement est énorme et permet d’être prêt à temps pour la période estivale.

Gratias Maximas ! Bibemus d’la Bam ! ● Cerdicus

Ndlr : Le lecteur averti aura reconnu que chaque calembour douteux (ah, les ravages de l’alcool...) fait référence à une marque de “bière”. Et si vous voulez nous rencontrer, rendez-vous le **8 septembre** pour la **journée portes ouvertes de la brasserie**.

Brassage et malterie à Laval : la brasserie Backess

Dans l’article précédent, nous en étions resté à l’année 1907. Cette année voit la prise de contrôle par **Henry Backess** de la seule brasserie encore en activité à Laval à cette époque. Une étude généalogique montre que M. Backess est originaire d’Artemare dans l’Ain (voir <http://jacques.boulangier.pagesperso-orange.fr/fiches/fiche15.htm#f151>). Notre Henri Backess (1869-1919) serait le fils de Henry Backess (1826-1890), alors brasseur à Artemare.



Carte de visite de l’entreprise Backess (Collection particulière André Berger)

La brasserie Backess était située au 9 rue de Nantes. Elle avait été créée en 1868 par la société Nardon et Cie, puis reprise par Georges et Charles **Peslier**. Construite sur

l’emplacement de sources, elle bénéficiait d’une eau dont la composition convenait très bien à la fabrication de la bière. Elle avait aussi des grandes caves voutées creusées dans le roc offrant une température basse et régulière. Ces caves ont permis la production de “bière bock”. **La bière bock** ou pils, encore appelée **bière de conserve** était de la bière à fermentation basse. Ce type de production, originaire de la ville de Pilsen en Bohême (1842), s’est vite répandu en Europe. Cette bière était plus limpide que la bière de fermentation haute, les levures coulant au fond de la cuve, et elle se conservait beaucoup mieux. C’était une bière de garde, laissée 80 jours en cave. Le problème était la conservation à une température proche de 0°C le plus longtemps possible. Au départ on utilisait de la neige et de la glace, ce qui en limitait sa production dans le temps. Cependant, à partir des années 1870-1880, l’extension de la réfrigération artificielle permit de faire de la fermentation basse durant toute l’année.



Publicité extraite de l’annuaire de 1908 de la Mayenne, Archives Départementales de la Mayenne

Le houblon de Sainte Hildegarde



Le houblon est utilisé en brasserie depuis le Moyen-âge. Ce serait une religieuse allemande, **Hildegarde de Bingen** (1099-1179), qui aurait découvert les vertus aromatiques et aseptisantes de cette plante. Jusqu’alors on utilisait un mélange d’herbes et d’épices pour aromatiser la cervoise. Mais ces ingrédients ne permettaient pas de conserver longtemps la boisson, et surtout, ils ne donnaient pas cette amertume si désaltérante.

Très commun le long des cours d’eau de la Mayenne, le houblon est une plante vivace, grimpante et dioïque (les fleurs mâles et femelles ne sont pas sur le même pied). **Le brasseur** utilise les inflorescences femelles qu’on appelle des cônes.

Certaines variétés sont réputées amersantes, d’autres aromatiques. C’est pourquoi on utilise souvent 2 houblons différents pour faire une bière.

En France, le houblon est cultivé dans le nord et l’est, sur des tuteurs de 8 à 10 mètres de hauteur.

Selon la loi française, une boisson fermentée préparée à partir de céréales germées (le malt) peut porter la dénomination “bière” seulement si elle contient du houblon. Nous pouvons donc dire que la géniale Hildegarde de Bingen a inventé la bière. Est-ce pour cette raison, que le pape allemand Benoît XVI l’a canonisée, en mai 2012 ? Peut-être.....

NB : Le rôle de Sainte Hildegarde tient en grande part de la légende. On sait que des abbayes disposaient d’houblonnières dès l’époque de Charlemagne dans le foyer de l’Empire, autour d’Aix-la-Chapelle. ●



Dessin de Marina Fulchiron.

Le document ci-dessus montre que la brasserie Backess produisait aussi d’autres types de bière : de la **bière de table sans alcool** vendue en bouteille et de la “**petite bière**”. Cette dernière était produite à partir du lavage des drêches. Le liquide, pauvre en sucre, était mis à fermenter (une seule fermentation). On obtenait une bière légère, peu gazeuse et peu alcoolisée, à boire dans la semaine. **La brasserie de la rue de Nantes** a été la plus importante des brasseries lavalloises de la fin du XIX^{ème} siècle, produisant plus >>>

>> de 500 hl par an. La bière était vendue à Laval, dans le département de la Mayenne mais aussi “exportée” dans tout l’Ouest de la France. Le nouveau propriétaire, Henry Backess, donna une impulsion nouvelle à l’entreprise et ouvrit une unité de fabrication de malt en 1910.

Dans la **malterie** le travail se faisait manuellement durant les premières années, l’orge étant retournée 3 ou 4 fois par jour pendant huit jours. En 1915-1916, à cause d’un manque de main d’œuvre, la production fut mécanisée (machines à vapeur) ; cela doubla la production : 10 000 quintaux d’orge étaient maltés par an. Les résidus, évalués à 400 quintaux de germe, étaient donnés au bétail. L’usine employait au total 15 personnes. La production était destinée aux brasseries parisiennes.

Production d’orge et activité de brassage étaient intimement liées en Mayenne. Gros producteur d’orge au XIX^{ème} siècle, le département exportait une partie importante de sa production aux brasseries du Nord de la France et en Angleterre. L’utilisation de l’orge fut envisagée sur place et permit l’implantation de brasseries. La production d’orge diminua cependant considérablement durant la première moitié du XX^{ème} siècle, passant de 48 500 ha en 1892 à 20 000 ha en 1952. Ceci conduisit à l’arrêt du maltage et du brassage dans le département...

L’après Backess...
Vers 1918/1919, date correspondant à la mort d’Henry Backess, la brasserie est rachetée par la **Brasserie de l’Espérance** d’Ivry sur Seine (Val-de-Marne)... ●

Les mots croisés de Patrick

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										

Horizontalement
1 - Zythologie.
2 - Élan d’élans
- Le plus grave des hautbois.
3 - Avertissement.
4 - Sélénium - Bourru - Chrome.
5 - Institue.
6 - Protection - Au bord de la combe.
7 - En Chaldée - Aire de vent - Fait mal.
8 - Bon quand il est commun - Protection.
9 - For intérieur - Ville tchèque abritant un musée de la bière.
10 - Qui attise le feu - Les teutons flingueurs.

Verticalement
1 - Agitatrices
2 - Mille-pattes - Gris-beige.
3 - Il vide les bahuts et remplit les coffres - Romains - Sert à décliner.
4 - Tours de contrôle.
5 - Lentes à comprendre - Été susceptible.
6 - Roi d’Ithaque - Enveloppe recevant des étiquettes.
7 - Restes de bière - Vidé pour tout dire - Trois fois la douzième.
8 - Norme de téléphonie mobile - Disent n’importe quoi quand elles sont bourrées.
9 - Le pis lui arriva - Vides à l’intérieur.
10 - Conversations.

La devinette de Sylvaine
Remets ces dessins dans l’ordre et tu sauras comment les brasseurs amateurs occupent une journée.



Réponses au prochain numéro !

Bière et santé :

LE BON CONSEIL DE LORRAINE

“A beer a day
Keeps the doctor away”

La vieille réclame

DÉNICHÉE PAR PIERRE

Publicité américaine de 1952.

?? Problème ??

Avec la capsule, une bouteille de BAM coûte 3€80 (pas cher !). La bouteille pleine étiquetée et sans capsule, vaut 3€70 de plus que la capsule. Quel est le prix de la capsule ?

Les réponses du précédent numéro sont :

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	B	R	A	S	S	E	R	A	I	T
2	A	U		T	A	L	O	N	N	E
3	V	A	P	O	R	E	U	S	E	S
4	A	D	O	U	C	I	E		S	T
5	R	E	C	T	O	S		O		A
6	D		H		P		A	R	E	C
7	A	N	A	C	H	O	R	E	T	E
8	M	A	R	I	A	N	I	S	T	E
9	E	N	D		G	U	E		I	S
10	S	A	S	S	E		N	E	E	

- Si on entend 15 tintements de verres, c’est qu’il y a 6 personnes qui trinquent (chacune ayant trinqué avec 5 autres personnes).
- L’île préférée des brasseurs est l’île de Malte (ce n’est pas une région très réputée pour sa production d’orge, mais bon, faut bien rire).

Murielle et la bière

Je ne suis pas une grande connaisseuse de bière, mais j’aime en déguster en guise d’apéro ou dans des occasions de découverte.

Il y a 20 ans, mes premiers essais avec les blondes ou les blanches ne m’avaient pas laissé un “bon souvenir”, car une amertume restait en gorge, ce qui n’était pas plaisant pour moi. Il en était de même pour une bière noire très prisée qui me laissait une sensation métallique en bouche. C’est pourquoi, j’ai commencé à rajouter un sirop

aux blondes, avant de découvrir **...servie dans les bières plutôt brunes fruitées, un verre**

puis les brunes...

Aujourd’hui, quand mon palais découvre les différents types de bière, mon cerveau m’envoie en priorité des signaux relatifs à des goûts amers, âcres, acides, sucrés, fruités ou insipides, ce qui m’a souvent fait avoir des préjugés quand on me proposait de déguster une nouvelle bière de couleur noire (type Guinness), brune (type Pelforth), ambrée (types Chimay, Adelscott), rousse (type Killians), blonde ou blanche. En tout cas, j’aime qu’elle soit servie dans un verre car la couleur joue pour moi un rôle d’approche, “d’échauffement” du cerveau dans la découverte à venir. De plus les bulles se développent et je trouve que la mousse plus ou moins abondante densifie le produit, ou tout au moins prépare les papilles. La première acceptation du palais passée, ce sont la texture charnue, le goût torréfié voire caramélisé, plutôt sucré, que je préfère et qui s’inscriront en tant que souvenir.

Brunes, ce sont les bières issues de “fermentation haute” comme la “Rocheft 10”

appelée “Merveille”, la “Chimay bleue” ou la “Saint-Bernadus” qui m’ont le plus apporté en terme de plaisir gustatif. J’ai la chance d’avoir dégusté quelques unes des plus illustres bières (merci Dédé et Pascal) mais ce sont essentiellement ces trois références qui me restent en mémoire. Ce doit être l’ivresse qui m’a fait perdre les autres noms !

Dans les ambrées et les rousses, j’ai retrouvé un goût de caramel, voire de miel qui me rappelle les bières de Printemps, d’Automne ou de Noël. Je les apprécie d’autant plus qu’elles sont des occasions plutôt festives de dégustation et d’échange, comme celles partagées autour d’une bouteille de vin.

Malt pour une **bière blonde**, je l’agrémenterais de cassis ou de mûre, ce qui fera aussi l’affaire pour contenter mon palais s’il n’y a ni brune, ni rousse à l’endroit où je me trouve. En tous les cas, grâce à la **Brasserie Associative de Montflours**, j’ai pu apprécier de nouveaux goûts lors de brassins amateurs, mais aussi avec la découverte des bières BAM à “Au champs”, le marché du vendredi soir. La première fois, j’ai été agréablement surprise par une des deux bières de couleur “blonde”. Elle n’était pas trop amère mais plutôt sucrée selon mes références. En fait, il s’agissait plus d’une ambrée de part sa composition, si j’ai bien tout compris et tout retenu. Il faut dire que les explications et informations sont denses !

En bref, les bières brunes et ambrées me conviennent très bien et vivement décembre prochain pour déguster la bière de Noël de Montflours. ●

La recette de Xavier :

POULET À LA BIÈRE ET AU MAROILLES

Le maroilles a la réputation d’un fromage redoutable mais son goût est moins fort que son odeur. Dans cette recette, la bière apporte beaucoup de finesse et de légèreté.

Émincer les filets de poulets en petits morceaux. Émincer l’oignon et l’ail. Dans une sauteuse, faire fondre le beurre. Y faire revenir les morceaux de poulet. Saler très légèrement et poivrer. Ajouter l’oignon et l’ail puis verser 25 cl de bière. Couvrir et laisser mijoter 20 minutes.

Couper le maroilles en tranches. Déposer les tranches sur les poulets. Couvrir la sauteuse et laisser cuire 5 minutes jusqu’à ce que le fromage soit entièrement fondu. Servir la viande immédiatement.

La première fois que j’ai préparé cette recette, je l’ai accompagnée d’un lit de pommes de terre que j’avais aussi cuisinées avec de la bière. En voici un exemple de procédé : 800 g de pommes de terre, 60 g de beurre, 25 cl de bière.

Éplucher les pommes de terre et les couper en dés. Faire fondre le beurre dans une poêle. Y verser les pommes de terre. Couvrir et laisser cuire 20 minutes à feu moyen. Ensuite ajouter 25 cl de bière, couvrir à nouveau et laisser cuire 15 à 20 minutes jusqu’à évaporation de la bière.

Le plat a été très apprécié. Il peut se déguster avec de la bière ou avec un vin blanc du Jura.

Préparation :

30 min.

Cuisson :

40 min.

Ingrédients :

4 filets de poulet, 1 oignon, 1 gousse d’ail, 40 g de beurre, 25 cl de bière blonde, 150 g de maroilles, sel et poivre.

La blague de Robin

Une femme rentre chez elle. Son mari lui dit :
“ Aujourd’hui j’ai tué 3 mouches, 2 mâles et 1 femelle.
- Mais comment sais-tu que c’étaient 2 mâles et 1 femelle ?
- Il y en avait 2 sur ma bière et 1 sur le téléphone ! ”